
**ANALISIS SANITASI *PASTRY ROOM* DI PREMIER BASKO HOTEL
BY LARIZ PADANG**

Maya Wulan Sari¹, Yuliana²
Program Studi D4 Manajemen Perhotelan
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Email: mayawulansari77@gmail.com

Submitted: 2020-08-15

Published: 2021-06-29

DOI: DOI: 10.24036/jpk/vol13-iss01/776

Accepted: 2021-01-30

URL: URL: <http://jpk.ppj.unp.ac.id/index.php/jpk/article/view/776>

Abstract

This research is based on the researcher's observations on the pastry room at Premier Basko Hotel By Lariz Padang, the problem is that the water used to process food is less hygienic, the sewerage is not flowing smoothly, the trash can is adjacent to the processing table and has one type of trash can, and the sink of materials and equipment has one sink. The purpose of this study was to analyze clean water sanitation, sewerage, trash bins, and washing places for materials and pastry room equipment at Premier Basko Hotel By Lariz Padang. This type of research is descriptive with qualitative data, with a purposive sampling technique. This data is analyzed in a reduction manner, namely summarizing, selecting, and focusing on important things only, and analyzing the data obtained with the problem under study. The results of this study indicate that the clean water used does not meet sanitation standards, the sewerage flows not smoothly, the trash cans near food and the trash can only have one type without a cover at the top, and the washing area and equipment only have one tub. the drain is connected and closed, but the waste flow is sometimes clogged, the water tap is only hot.

Keywords: *Analysis, Sanitation, Pastry Room*

Abstrak

Penelitian ini di latar belakang oleh pengamatan peneliti terhadap *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang, permasalahannya adalah air yang digunakan untuk mengolah makanan kurang *hygiene*, saluran air limbah mengalir tidak lancar, tempat sampah berdekatan dengan meja pengolahan dan memiliki satu jenis tempat sampah, dan tempat pencucian bahan dan peralatan memiliki satu bak pencuci. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis sanitasi air bersih, saluran air limbah, tempat sampah, dan tempat pencucian bahan dan peralatan *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang. Jenis penelitian ini deskriptif dengan data kualitatif, dengan teknik pengambilan sampel *purposive sampling*. Data ini di analisis secara reduksi yaitu merangkum, memilih, dan memfokuskan pada hal-hal penting saja, serta menganalisis data yang diperoleh dengan masalah yang diteliti. Hasil penelitian ini menunjukkan air bersih yang digunakan belum memenuhi standar sanitasi, saluran air limbah mengalir kurang lancar, tempat sampah berdekatan dengan makanan serta tempat sampah hanya memiliki satu jenis tanpa ada penutup di bagian atas, dan tempat pencucian bahan dan



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2017 by author and Universitas Negeri Padang.

peralatan hanya memiliki satu bak, salurannya sudah terhubung dan tertutup namun aliran limbahnya kadang tersumbat, kran air yang tersedia hanya suhu panas.

Kata Kunci: Analisis, Sanitasi, Pastry Room

Pendahuluan

Perhotelan merupakan salah satu bisnis industri pariwisata yang bisa dikatakan sangat kompleks dengan beragam variasi disiplin ilmu serta dinamika lingkup pekerjaannya. Hotel sendiri memiliki arti yaitu suatu jasa atau pelayanan yang dikelola secara komersial yang menyediakan pelayanan menginap, makanan dan minuman serta fasilitas jasa atau fasilitas penunjang lainnya. Menurut Chair (2017:2) Hotel merupakan sebuah usaha bisnis akomodasi yang menyediakan fasilitas penginapan bagi publik atau umum dan dilengkapi satu atau lebih layanan makanan dan minuman, jasa *attendant room*, layanan berseragam, pencucian linen, dan penggunaan furnitur dan perlengkapan serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah.

Salah satu departemen di hotel adalah *Food & Beverage*, yang mana tugasnya adalah menyediakan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu-tamu hotel. *Food & Beverage* dibagi menjadi dua bagian yaitu *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product*. Dimana *Food & Beverage Product* sendiri bertugas dan bertanggungjawab untuk tersedianya makanan dan minuman non alkohol yang diperlukan untuk tamu yang mana bahan mentah diolah menjadi makanan atau minuman yang siap disajikan kepada tamu. Masalah yang sering muncul di *Food & Beverage Product* adalah contohnya seperti pada *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang yang mana hasil makanannya kurang maksimal. Karena dalam menghasilkan makanan yang berkualitas, diperlukan standar agar hasil yang dicapai sesuai dengan maksud dan tujuannya, standar yang dimaksud adalah dari segi rasa dan penampilannya. Rasa dan penampilan yang dihasilkan bisa berbeda-beda sehingga orang bisa berkreativitas terhadap makanan yang mereka olah, tetapi untuk dapat meningkatkan suatu hidangan tetap dibutuhkan standar. Baik standarisasi kualitas produk maupun standarisasi penyimpanan produk agar operasional suatu *outlet* tidak mengalami kebangkrutan. Untuk itu perlu adanya sanitasi terkait dengan tempat pengolahan makanan tersebut.

Sanitasi adalah upaya atau tindakan preventif yang dilakukan oleh manusia yang mana lebih menitikberatkan kepada menjamin kondisi lingkungan aman dan terhindar dari gangguan kesehatan. Menurut (Rocket, 2017) sanitasi ini merupakan upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan. Menurut (Depkes RI, 2004) Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subjeknya. Misalnya, menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Mengenai analisis sanitasi *pastry room* diukur berdasarkan keputusan kepemenkes 715/Menkes/SK/V/2003 yang mana indikator dari sanitasi di lihat dari empat indikator yaitu: 1) air bersih, 2) saluran air limbah, 3) tempat sampah, dan 4) tempat pencucian.

Premier Basko Hotel By Lariz Padang merupakan salah satu hotel berbintang yang berlokasi di kota Padang Sumatera Barat, tepatnya di Jalan Prof. Dr. Hamka No. 2A Padang. Basrizal Koto selaku pengusaha melihat sektor perhotelan di Sumatera Barat yang semakin berkembang dan menjanjikan, karena melihat perkembangan pariwisata di daerah Sumatera Barat dan banyaknya para pendatang yang banyak berkunjung untuk menikmati indahnya keaslian alam Sumatera Barat.



Untuk itu berdasarkan observasi yang telah peneliti lakukan pada *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang pada tanggal 2 Desember 2019, maka peneliti menemukan adanya permasalahan yang terjadi dengan sanitasi *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang tersebut, yaitu adanya sumber air bersih yang kurang *hygiene*, kemudian saluran pembuangan air limbah yang tidak lancar karena adanya tumpukan sampah sisa dari makanan sehingga menyebabkan air tergenang dan lama kelamaan menimbulkan bau busuk pada *pastry room*. Hal ini terlihat pada Gambar 1.



Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2 Desember 2019

Gambar 1. Saluran Pembuangan Air Limbah

Kemudian peneliti menemukan tempat sampah yang berdekatan dengan makanan yang baru diolah, tempat sampah tersebut hanya memiliki satu jenis dan tidak memiliki penutup di atasnya. Hal ini terlihat pada Gambar 2.



Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2 Desember 2019

Gambar 2. Tempat Sampah Yang Berdekatan Dengan Makanan

Kemudian peneliti juga menemukan tempat pencucian bahan dan peralatan hanya memiliki satu bak pencucian, kran pada bak pencucian ini suhu airnya panas saja, tidak ada suhu air dinginnya. Hal ini terlihat pada Gambar 3.



Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2 Desember 2019

Gambar 3. Bak Pencucian Satu Bak Saja

Untuk itu peneliti mengangkat penelitian ini untuk menganalisis sanitasi *pastry room* di Premier Basko Hotel by Lariz Padang, masalah mengenai sanitasi *pastry room* ini

peneliti temukan berdasarkan observasi awal penelitian di Premier Basko Hotel by Lariz Padang. Jika masalah ini tetap dibiarkan hotel, maka akan mengakibatkan terjadinya penyebaran kuman dan virus penyakit di lingkungan hotel, juga akan mengganggu kenyamanan dan keamanan karyawan dalam bekerja serta akan berdampak pada kenyamanan tamu yang menginap di Premier Basko Hotel By Lariz Padang. Sehingga akan berimbas pada tingkat hunian kamar hotel dan mempengaruhi tingkat pendapatan hotel. Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Sanitasi Pastry Room di Premier Basko Hotel By Lariz Padang**”.

Metode

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan data kualitatif, dengan teknik pengambilan sampel *purposive sampling* yang mana salah satu teknik sampling *non random sampling*, yaitu peneliti menentukan pengambilan sampel dengan cara menetapkan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan yang ada dalam penelitian. Dalam hal ini untuk menganalisis sanitasi air bersih, saluran air limbah, tempat sampah, dan tempat pencucian bahan dan peralatan pada *pastry room* di Premier Basko Hotel By Lariz Padang.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian

Premier Basko Hotel By Lariz Padang merupakan salah satu hotel berbintang yang berlokasi di kota Padang, Sumatera Barat, tepatnya di Jalan Prof. Dr. Hamka No. 2A Padang. Lokasi yang strategis dan pelayanan standar internasional serta fasilitas yang memadai, membuat Premier Basko Hotel By Lariz Padang menjadi alasan mengapa para wisatawan ataupun para pebisnis yang datang dari luar maupun dalam negeri untuk berkunjung ke kota Padang.

Dengan menggandeng *Best Western* yang merupakan salah satu hotel jaringan terbaik di dunia sebagai rekan kerja, grup perhotelan ini mempunyai jaringan hotel terluas di dunia, yaitu lebih dari 4200 bangunan hotel tersebar di 80 negara di seluruh Amerika Utara, Tengah dan Selatan, Eropa, Asia, Afrika, Timur Tengah dan di Pasifik Selatan. Sementara itu setiap hotel yang menggandeng *brand Best Western* ini selalu merefleksikan dan menampilkan citra budaya lokal yang memperlihatkan keberagaman budaya dan merupakan *image* yang dijual secara global oleh *Best Western* tanpa meninggalkan nilai-nilai tradisi Sumatera Barat. Premier Basko Hotel By Lariz Padang pertama kali beroperasi atau *soft opening* pada bulan Juni 2009 yang di hadiri oleh Gubernur dan Walikota Padang. Premier Basko Hotel By lariz Padang memiliki 180 kamar, dengan 9 jenis kamar dan juga memliki 9 jenis ruangan untuk *event* dan acara-acara lainnya.

Sanitasi yang dilakukan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang adalah mengenai air bersih, saluran air limbah, tempat sampah, dan tempat pencucian. Informasi mengenai sanitasi ini di dapatkan melalui teknik wawancara dan dokumentasi.

a. Air bersih

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan pada hari Selasa tanggal 28 Juli 2020 dengan mewawancarai karyawan pastry atau informan B (01-02), demi chef pastry informan C (01) dan chief engineering D (01). Yang mana informan B (01) mengatakan bahwa:

“Sumber air yang di gunakan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang bersumber dari air PDAM, kondisi airnya itu sudah bersih dan layak digunakan untuk kebutuhan sehari-hari. Selama bekerja di Premier Basko Hotel By Lariz Padang



memang belum ada dari pihak KEMENKES yang datang untuk melakukan pengecekan terkait hygiene dan sanitasi hotel tersebut. Upaya yang sudah dilakukan pihak hotel untuk mempertahankan kebersihan air agar layak digunakan masih sangat miris sekali ya, karena tidak adanya pembersihan secara berkala terhadap air tersebut”.

Informan B (02) selaku karyawan *pastry* juga mengatakan hal yang senada dengan yang disampaikan informan B (01). Yang mengatakan bahwa:

“Sumber air yang digunakan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang bersumber dari air PDAM. Kondisi airnya sudah bagus, namun kadang-kadang airnya berwarna kuning. Dan memang belum ada dari pihak KEMENKES yang datang ke hotel untuk menguji kelayakan air tersebut. Biasanya yang datang mengecek hanya dari pihak hotel saja. Upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan air agar tetap layak digunakan adalah jika air yang digunakan tersebut berwarna kuning atau sedang bermasalah maka dari pihak hotel akan memesan air galon dari luar. Dan untuk di *food & beverage product* sendiri memang menggunakan air galon untuk proses pengolahan makanannya”.

Kemudian berbeda halnya dengan yang disampaikan oleh informan C (01) selaku *demi chef pastry*. Yang mengatakan bahwa:

“Sumber air yang digunakan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang bersumber dari mesin pompa air. Sehingga jika air tersebut digunakan untuk pencucian saja itu sudah bagus, namun jika air tersebut digunakan untuk memasak makanan maka kurang bagus, karena kondisi air tersebut mengandung tanah. Warna air ini memang putih, tapi secara hygiene nya kurang baik dan bagus. Selama berkerja di Premier Basko Hotel By Lariz Padang setau saya memang belum ada yang datang dari pihak KEMENKES untuk mengecek hygiene dan sanitasi hotel ya”.

Informan D (01) selaku *chief engineering* mengatakan hal yang senada dengan yang disampaikan oleh informan C, yang mengatakan bahwa:

“Sumber air yang digunakan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang sumbernya dari sumur bor. Yaitu air tanah yang penggerakannya menggunakan tenaga listrik. Kita tidak menggunakan air PDAM, kita murni dari air tanah. Sudah pernah ada dari pihak KEMENKES yang datang ke hotel. Pembersihan air ini biasanya dilakukan spertiga bulan sekali. Air ini sudah cukup bersih dan layak digunakan untuk penggunaan mencuci bahan dan peralatan.”

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa air yang digunakan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang sudah bagus jika digunakan untuk keperluan mencuci, namun kurang bagus jika digunakan untuk pengolahan makanan, sehingga masih menggunakan air galon untuk proses pengolahan makanannya.

b. Saluran air limbah

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan pada hari Selasa tanggal 28 Juli 2020 dengan mewawancarai karyawan *pastry* atau informan B (01-02), *demi chef pastry* informan C (01) dan *chief engineering* D (01). Yang mana informan B (01) mengatakan bahwa:

“Sistem pembuangan limbahnya itu bentuknya seperti selokan. Limbah yang ada di dalam selokan tersebut kadang mengalir dengan lancar namun kadang juga tersumbat. Untuk pembersihan saluran limbah ini biasanya dilakukan setiap hari di waktu malam harinya. Dan untuk saluran air limbah ini memang ada perangkap lemaknya”.

Informan B (02) selaku karyawan *pastry* mengatakan hal senada dengan yang disampaikan informan B (01). Yang mengatakan bahwa:

“Sistem pembuangan limbahnya kadang macet namun kadang juga lancar. Mengapa salurannya bisa tersendat itu karena banyak tumpukan minyak dari sisa

pengolahan makanan. Ada beberapa karyawan yang jika ada sisa makanan tidak disaring atau dibuang terlebih dahulu ke tong sampah, tetapi langsung saja dibuang ke saluran tersebut. Untuk pembersihan salurannya ini rutin dilakukan setiap hari. Saluran ini setau saya belum ada perangkap lemaknya”.

Berbeda halnya dengan yang disampaikan oleh informan C (01) selaku *demi chef pastry*. Yang mengatakan bahwa:

“Sistem pembuangan limbanya ini melalui 3 tahap yang mana pada damb pertama itu berfungsi sebagai penyaring sisa makanan yang lumayan besar, kemudian selanjutnya ke damb kedua berfungsi untuk penyaringan sisa makanan lagi, baru lah terakhir di buang ke tempat akhirnya. Jadi sistem pembuangan nya ini melalui 2 kali penyaringan. Dan untuk pembersihan saluran ini biasanya dilakukan setiap bulannya, namun terkadang tidak dibersihkan secara rutin. Salurannya mengalir kurang lancar, ini disebabkan oleh mesin pompanya rusak, dia kan setiap damb itu ada dua. Jadi mesin yang satunya rusak, sehingga aliran limbahnya jadi kurang lancar dan kurang maksimal. Saluran limbah ini ada perangkap lemaknya, letaknya ya disetiap damb tersebut”.

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa saluran air limbah yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang tidak mengalir dengan lancar, ini disebabkan karena adanya salah satu damb yang ada di saluran tersebut rusak sehingga adanya sisa makanan yang menumpuk di salah satu damb saluran tersebut. Proses pembersihan saluran tersebut seperti yang disampaikan oleh informan B (01-02) selaku karyawan *pastry* senada yaitu pembersihan saluran limbah dilakukan rutin setiap hari di waktu malamnya, sedangkan yang disampaikan informan C (01) selaku *demi chef pastry* pembersihan saluran limbah dilakukan setiap bulannya.

c. Tempat sampah

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan pada hari Selasa tanggal 28 Juli 2020 dengan mewawancarai karyawan *pastry* atau informan B (01-02), *demi chef pastry* atau informan C (01) dan *chief engineering* atau informan D (01). Yang mana informan B (01) mengatakan bahwa:

“Semua ruangan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang yang menghasilkan sampah selalu disediakan tempat sampah didekatnya. Sampah diangkut ke tempat pembuangan sampah akhir oleh steward sebanyak tiga kali sehari. Jenis tempat sampah yang digunakan yaitu tempat sampah yang terbuat dari bahan plastik. Jenis tempat sampah ini semuanya sama untuk seluruh ruangan yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang”.

Begitu juga yang disampaikan oleh informan B (02) selaku karyawan *pastry* dan informan C (01) selaku *demi chef pastry* mengatakan hal yang senada dengan informan B (01). Yang mengatakan bahwa:

“Disetiap ruangan di Premier Basko Hotel By Lariz Padang selalu ada tempat sampahnya. Sampah dibuang ke tempat pembuangan akhir dalam tiga kali sehari atau sering, tergantung kondisi hotelnya lagi, kalo sedang high season maka pembuangan dilakukan tiga kali atau bahkan lebih dalam seharinya, tapi kalo sedang low season biasanya kurang dari tiga kali atau bahkan satu kali dalam seharinya. Pernah juga terjadi penumpukan sampah karena dari pihak steward belum juga mengambil sampah yang ada di *pastry room* untuk dibuang ke tempat pembuangan sampah akhir, dan ini membuat proses pengolahan makanan sedikit terkendala. Jenis tempat sampah yang digunakan terbuat dari plastik, dimana ada tong besar yang terbuat dari bahan plastik lalu didalamnya dilapisi lagi dengan plastik hitam, ini agar memudahkan dalam pengambilan sampah untuk di buang



ke tempat pembuangan akhir. Dan jenis tempat sampah ini sama untuk seluruh ruangnya, hanya beda ukuran saja. Untuk di bagian FB product sendiri memang berukuran besar, sedangkan untuk di bagian back office cenderung lebih kecil”.

Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa tempat sampah yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang sudah cukup bagus, namun sayangnya hanya ada satu jenis saja sehingga sampah di tidak dipisahkan sesuai jenisnya. Tempat sampah sudah dilapisi dengan plastik hitam untuk memudahkan pada proses pembuangan. Sampah di angkut tiga kali sehari untuk dibuang ke tempat pembuangan akhir dan nanti akan di ambil oleh petugas sampah.

d. Tempat pencucian

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan pada hari Selasa tanggal 28 Juli 2020 dengan mewawancarai karyawan pastry atau informan B (01-02), demi chef pastry atau informan C (01) dan chief engineering atau informan D (01). Yang mana informan B (01) mengatakan bahwa:

“Keadaan bak pencucian di pastry room selalu bersih, bahan bak pencucian ini sangat kuat dan aman karena terbuat dari bahan stainless stell. Namun bak pencucian ini tidak ada kran air dinginnya, yang ada hanya air panas saja. Bak pencuciannya juga hanya ada satu bak saja. Dan untuk saluran pembuangannya itu tertutup”.

Begitu juga yang disampaikan oleh informan B (02) selaku karyawan *pastry* dan informan C (01) selaku *demi chef pastry* mengatakan hal yang senada dengan informan B (01). Yang mengatakan bahwa:

“Keadaan bak pencuciannya sudah lancar dan bagus, namun sekarang memang alirannya agak tersumbat, karena mesin damb yang satunya lagi itu rusak, jadi alirannya rada-rada macet, untuk itu perlu adanya pengecekan dan dihidupkan lagi mesinnya baru alirannya bisa lancar, kalo dulu memang lancar namun sekarang sedikit tersumbat. Bak pencucian ini terbuat dari bahan yang kuat dan aman yaitu stainless stell. Kran yang hidup di bak pencucian ini hanya dingin saja kadang panas saja. Kalo dulu ada dua suhu air di krannya, yaitu air panas untuk membersihkan lemak dan air dingin untuk mencuci biasa, namun karena mesinnya rusak satu jadi hanya satu kran airnya yang hidup. Untuk saluran pembuangan itu tertutup, namun semenjak mesinnya rusak satu itu kadang alirannya tersumbat, jadi limbah dari sisa pengolahan itu kadang menggenang saja di salurannya. Untuk bak pencucian di pastry room sendiri memang hanya satu bak saja, kadang terkendala dalam proses pencuciannya karena hanya satu bak tersebut, namun tidak terlalu bermasalah bagi karyawan. Tapi seharusnya memang bagus di tambah lagi baknya agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan tersebut”.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah peneliti lakukan, maka peneliti menyimpulkan bahwa tempat pencucian yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang terbuat dari bahan yang kuat dan aman yaitu dari bahan *stainless stell*, namun hanya ada satu bak saja. Pembersihan peralatan dan bahan makanan itu dibersihkan dalam bak yang sama. Jadi bak pencucian yang ada di hotel ini belum memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh pihak KEMENKES yaitu bak pencucian itu terdiri dari tiga bak.

Pembahasan penelitian

a. Air Bersih

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dan berdasarkan kutipan dan teori diatas, maka air yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang belum memenuhi syarat sanitasi dan belum cukup baik.

b. Saluran Air Limbah

Berdasarkan hasil penelitian telah yag di lakukan maka dapat dikatakan saluran air limbah di Premier Basko Hotel By Lariz Padang tidak mengalir dengan lancar. Karena informan B (02) selaku karyawan pastry mengatakan bahwa: “sistem pembuangan limbahnya kadang macet dan kadang lancar, ini terjadi karena banyak tumpukan lemak dari sisa pengolahan makanan, ada beberapa karyawan yang jika ada sisa makanan tidak disaring dan tidak dibuang ke tong sampah dulu tetapi langsung saja dibuang ke saluran tersebut”. Dan informan C (01) selaku demi chef pastry mengatakan bahwa: “salurannya mengalir kurang lancar karena mesin pompanya rusak satu, dia kan setiap dam itu ada dua damb namun damb yang satunya rusak jadi alirannya kurang lancar dan kurang maksimal”.

c. Tempat sampah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah di lakukan maka dapat dikatakan tempat sampah di Premier Basko Hotel By Lariz Padang masih kurang memenuhi standar, karena letak tempat sampah tersebut berdekatan dengan meja tempat pengolahan makanan. Sampah tidak di tempatkan sesuai dengan jenisnya, jadi semua jenis sampah ada didalam satu tempat sampah saja. Dan tempat sampah ini tidak memiliki penutup di bagian atasnya.

d. Tempat pencucian

Berdasarkan hasil penelitian yang telah di lakukan maka dapat dikatakan tempat pencucian di Premier Basko Hotel By Lariz Padang kurang memenuhi standar yang seharusnya. Karena bak pencuciannya hanya memiliki satu bak pencucian saja. Sementara KEMENKES mengungkapkan syarat sanitasi pada tempat pencucian itu seharusnya ada tiga bak pencucian.

Simpulan Dan Saran

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa dapat dikatakan air bersih yang ada di di Premier Basko Hotel By Lariz Padang belum memenuhi standar dan belum lulus uji coba, saluran air limbah yang ada di di Premier Basko Hotel By Lariz Padang kurang mengalir dengan lancar, karena mesin damb yang ada di saluran ini pompanya ada yang rusak, kemudian tempat sampah yang ada di Premier Basko Hotel By Lariz Padang hanya ada satu jenis tempat sampah, sehingga sampah tidak dipisah sesuai dengan jenisnya dan tempat sampahnya tidak memiliki penutup di bagian atasnya serta tata letak tempat sampah tersebut berdekatan dengan meja pengolahan makanan, serta tempat pencucian yang ada di di Premier Basko Hotel By Lariz Padang untuk salurannya sudah terhubung dan tertutup, namun karena ada satu mesin damb di dalam saluran tersebut yang rusak, kadang limbahnya mengalir tidak lancar atau tersumbat. Kran air yang ada hanya suhu panas saja, dan bak pencucinya hanya memiliki satu bak saja sehingga belum memenuhi standar yang sudah ditetapkan oleh pihak KEMENKES yang seharusnya bak pencucian itu ada tiga bak.



Saran

Berdasarkan keisimpulan diatas, maka hal yang dapat peneliti sarankan kepada beberapa pihak diantaranya yaitu:

1. Kepada Pihak Hotel

Perlu diperhatikan lagi mengenai sanitasi terkait: air bersih dan saluran air limbah agar adanya pengawasan secara berkala untuk saluran air limbah ini kedepannya, untuk tempat sampahnya terus di tambah lagi jumlahnya, diusahakan tempat sampah dipisah sesuai jenis sampah dan tempat sampahnya diusahakan yang memiliki penutup di bagian atasnya. Kemudian diperhatikan lagi posisi tata letak tempat sampah tersebut apakah sudah sesuai letaknya, dan diharapkan tidak ada lagi tempat sampah yang diletakkan didekat meja pengolahan makanan. Kemudian tempat pencucian diusahakan agar di tambah lagi baknya sehingga sesuai dengan fungsinya masing-masing seperti yang sudah ditetapkan oleh pihak KEMENKES.

2. Kepada Jurusan Pariwisata

Agar penelitian ini bisa di jadikan bahan untuk menambah wawasan serta ilmu pengetahuan bagi yang mempelajari dan yang membutuhkannya, dan juga bisa menjadi sarana informasi terkhusus untuk hal yang berkaitan dengan sanitasi yang mengangkat empat indikator ini yaitu air bersih, saluran air limbah, tempat sampah, dan tempat pencucian.

3. Kepada Peneliti Lainnya

Untuk dapat menjadi bahan rujukan ataupun acuan bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian dengan tema yang sama, sehingga bisa menjadi bahan pertimbangan bagi peneliti tersebut dan bisa melakukan penelitian lebih lanjut lagi dan tentunya lebih terbarukan.

Daftar Pustaka

- Ahmad Subagyo. 2007. Studi Kelayakan Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Aan Komariah, Djarm'an Satori. 2014. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta.
- Azrul, Azwar. 1995. Menjaga Mutu Pelayanan Kesehatan. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Badan Standar Nasional (BSN). SNI 03-6197-2000: Konservasi energi sistem pencahayaan pada bangunan gedung. BSN Press. 2000.
- Bogdan dan Taylor. 1975. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Remadja Karya
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Hasan, M. Iqbal. 2002. Pokok-pokok Materi Metodologi Penelitian dan Aplikasinya. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Hiasinta Purnawijayanti. 2001. Sanitasi, Hygienen dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius
- KBBI, 2020. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/pusat>, diakses pada hari Senin 23 Maret 2020.
- KBBI, 2020. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). [Online] Available at: <http://kbbi.web.id/rehabilitasi>, diakses pada hari Senin 23 Maret 2020.

- Menkes RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Menkes RI. 2013. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2013 tentang persyaratan Hygiene dan Sanitasi jasa boga.
- Menkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/MENKES/SK/V/2003. Tentang indikator sanitasi.
- Menkes. RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Hygienen dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
- Sihite, Richard. 2008. Sanitasi dan Hygiene. Surabaya: SIC
- Sudewi, Yogha dan Rita, Patriasih. 2005. Modul Mata Kuliah Cake dan Roti. Tidak diterbitkan
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D). Penerbit CV. Alfabeta: Bandung.
- Permenkes No. 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum
- Widyawati, Retno dan Yuliarsih. 2002. Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan. PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta

